

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. R30

(20 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 04.10.17

Categoria:	BASE PIZZA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098850272
Codice EAN 128:	(01)8056098850272(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 4 BUSTE DA 5 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	diam 30 cm
Peso nominale:	300 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	264 Kcal
Grassi	4,93 g
di cui saturi	0,55 g
Carboidrati	46,2 g
di cui zuccheri	4,5 g
Proteine	7,89 g
Fibra alimentare	1,46 g
Sale	0,64 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	6 Kg
Peso lordo:	6,6 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione. Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.

ISTRUZIONI COTTURA PIZZE (es. Margherita)

COTTURE: FORNO REFRATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C, PLATEA 10%,CIELO 90%, -TEMPO DI COTTURA 3-4 MINUTI-CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA, RUOTARE A META' COTTURA. FORNO THERMO-VENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO, TEMPERATURA MASSIMA (250/280),VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASS, TEMPO DI COTTURA 3-4 MINUTI, CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione